

SALADE *de betterave* au chèvre et pamplemousse



Pour 4 Personnes

4 betteraves cuites (suivant grosseur)

1 pamplemousse

250 g de fromages de chèvre frais

Persil

4 c. à soupe d'huile d'olive

Pousses de betterave ou mâche

Sel et Poivre

Pèle le pamplemousse à vif et prélève ses suprêmes. Conserve le jus. Mélange le fromage de chèvre avec le persil ciselé et 1 c. à soupe d'huile. Sale poivre et laisse au frais. Mélange l'huile restante avec le jus du pamplemousse. Pèle et découpe les betteraves en cubes. Mélange délicatement les suprêmes avec les betteraves. Verse la vinaigrette et mélange encore. Répartis les betteraves les assiettes en mélangeant. Dépose le fromage au milieu des assiettes et décore avec les pousses de salade.